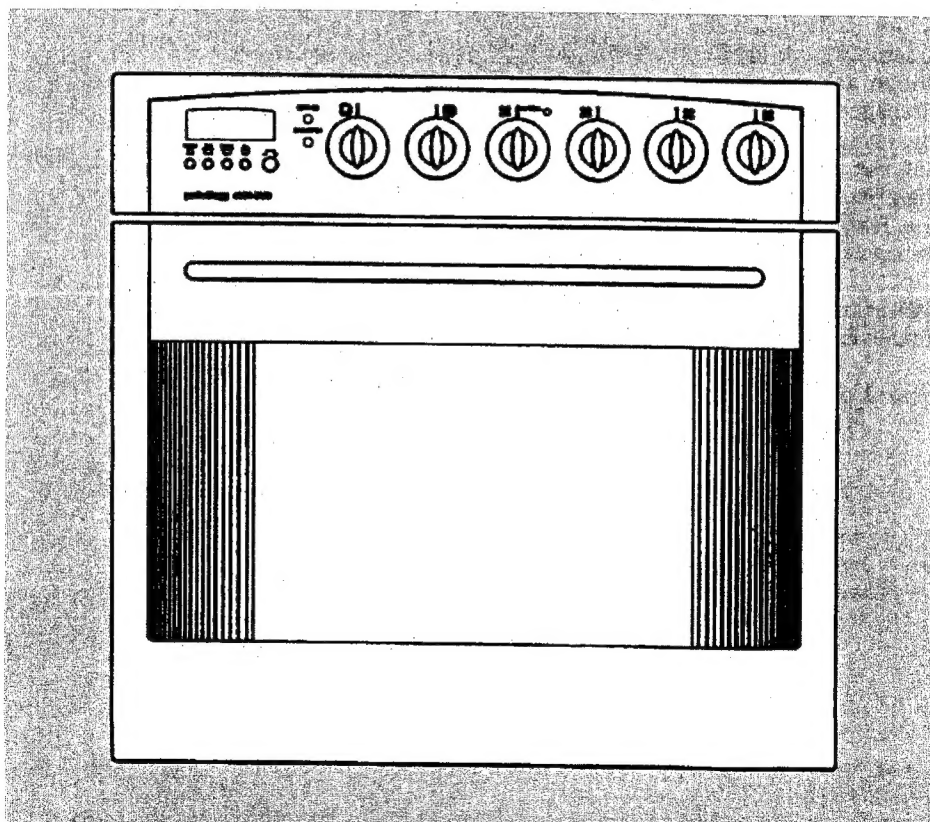


privileg

Elektro-Einbauherd 4650 DUO



Gebrauchs- und
Montageanleitung

Quelle

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle.
Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlaß.

Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 5.

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Einbauherd.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Wichtige Hinweise	5
Gerätebeschreibung	6
Elektro-Einbauherd	6
Bedienungsblende	7
Vor dem ersten Gebrauch	8
Zeitschaltuhr	9
Einstellung der Uhrzeit	10
Timer (Kurzzeitmesser)	10
Abschaltautomatik	11
Ein- / Abschaltautomatik	12
Kochstellen	14
Wichtige Hinweise	14
Spezielle Hinweise für Email- und Edelstahlmulden	14
Spezielle Hinweise zum Glaskeramik-Kochfeld	14
Töpfe und Kochgeschirr	15
Kochmulden-Ausstattung	16
Kochfeld-Ausstattung	16
Bedienung der Kochstellen	19
Automatikkochstelle mit Ankochautomatik	20
Anwendungsbeispiele der Automatikkochstelle	21
Backofen	22
Bedienung	22
Betriebsarten	22
Einschubebenen	25
Gehäusekühlung	26
Teleskopauszugschienen	26
Fettfilter	26
Backen	27
Hinweise	27
Backen mit Ober-/Unterhitze	27
Backen mit Heißluft	27
Tips zum Backen	28
Backtabelle	29
Braten	30
Tips zum Geschirr	30
Hinweise zum Braten	30
Brattabelle	31

Inhaltsverzeichnis

Grillen und Überbacken	32
Hinweise	32
Grilltabelle	33
Einkochen	34
Einkochtabelle	34
Auftauen	35
Reinigung und Pflege	36
Frontgehäuse	36
Kochmulde	36
Glaskeramik-Kochfeld	37
Backofen	38
Teleskopauszugschienen	38
Grillheizkörper absenken	39
Backofenrückwand reinigen	40
Backofentür	41
Zubehör	42
Fettfilter	42
Was tun bei Problemen?	43
Austausch von Geräteteilen	45
Backofenlampe	45
Sonstiges Zubehör	45
Hinweise zur Entsorgung	46
Verpackungs-Entsorgung	46
Altgeräte-Entsorgung	46
Montageanleitung	47
Sicherheitshinweise für den Installateur	47
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	47
Kochfeldeinbau	48
Herdanschluß und -einbau	50
Anschlußmöglichkeiten	51
Geräteeinbau	52
Technische Daten	53
Kundendienst	56
Notizen	57
Quelle-Kundendienst-Anschriften	59
Garantie-Information	60

Sicherheitshinweise



- Unsachgemäßer Elektroanschluß des Herdes ist gefährlich. Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, darf der Anschluß nur vom Quelle Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur vorgenommen werden.
- Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlußgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. dem Quelle Kundendienst, ausführen lassen.
- Beim Kochen oder Braten können sich überhitzte Fette und Öle auf den Kochstellen schnell entzünden. Es besteht Verbrühungs- und Brandgefahr. Zur Vermeidung der Gefahren, darf das Fritieren nur unter ständiger Aufsicht geschehen.
- Das Reinigen des Backofens mit Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger kann einen Kurzschluß verursachen. Deshalb die Geräte nicht zum Reinigen verwenden.
- Elektrische Anschlußleitungen von Geräten in Herdnähe können bei Berührung mit heißen Kochstellen oder durch Einklemmen in der Backofentür beschädigt werden und einen Kurzschluß auslösen. Deshalb Zuleitungen vom Herd fernhalten.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr vor allem für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren noch nicht erkennen. Sie können sich verbrennen oder verbrühen. Deshalb Kleinkinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Bei Glaskeramik-Kochfeldern: Falls in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, darf das Kochfeld nicht mehr benutzt werden, weil Stromschlaggefahr besteht. In diesem Fall sofort alle Kochstellenschalter ausschalten und den Herd durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.

Wichtige Hinweise

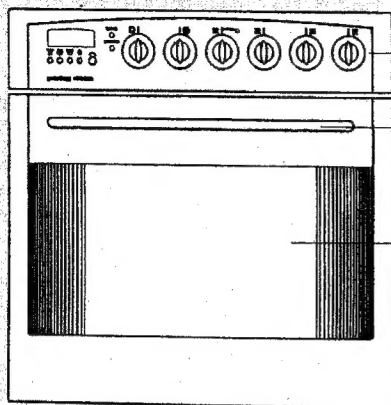
- Glaskeramik-Kochfelder können beschädigt oder verkratzt werden, wenn sie als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochstellen erhitzt werden. Es besteht Schmelz- und Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Backfenscharniere können beschädigt werden, wenn die geöffnete Backofentür durch schwere Gegenstände überlastet wird. Deshalb nicht auf die geöffnete Backofentür setzen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen.
- Der Herd darf nur mit den zugehörigen Kochfeldern bzw. Mulden kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Felder und Mulden schließt jegliche Haftung durch QUELLE aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Elektroherd ist für das haushaltsübliche Zubereiten von Speisen bestimmt. Er darf nicht zweckentfremdet werden! Die einzelnen Anwendungsmöglichkeiten des Herdes sind in dieser Anleitung ausführlich beschrieben.

Gerätebeschreibung

Elektro-Einbauherd

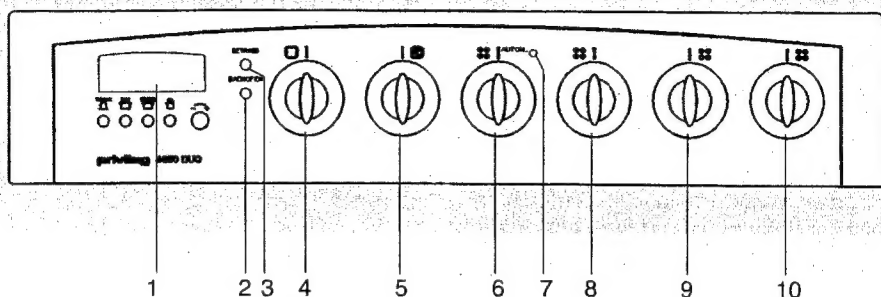


Bedienungsblende

Bügelgriff

Backofentür mit Sichtfenster

Bedienungsblende



- | | |
|---|---|
| 1 Zeitschaltuhr | 6 Schalter für Kochstelle vorne links (Automatik-Kochstelle) |
| 2 Backofenkontrolllampe. Sie leuchtet, solange der Backofen aufheizt und sie erlischt, wenn er die Temperatur erreicht hat. | 7 Kontrollampe für Automatik-Kochstelle. Sie leuchtet, wenn die Ankochautomatik in Betrieb ist und die vordere linke Kochstelle mit höchster Leistung arbeitet. |
| 3 Betriebskontrollampe. Sie zeigt an, daß der Backofen und/oder eine der Kochstellen in Betrieb ist. | 8 Schalter für Kochstelle, hinten links |
| 4 Funktions-Wahlschalter für Backofen | 9 Schalter für Kochstelle, hinten rechts |
| 5 Temperaturregler für Backofen | 10 Schalter für Kochstelle, vorne rechts |

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Kochstellen

- Wenn Sie eine **Email- oder Edelstahlmulde** haben: Schalten Sie die Kochstellen für etwa 3 - 5 Minuten ohne Kochgeschirr auf der höchsten Stufe ein, um diese abbrauchen zu lassen. Dadurch erhält der Schutzüberzug der Kochplatten seine größtmögliche Festigkeit.
- Bei **Glaskeramik-Kochfeldern** sind keine besonderen Maßnahmen notwendig.

Backofen

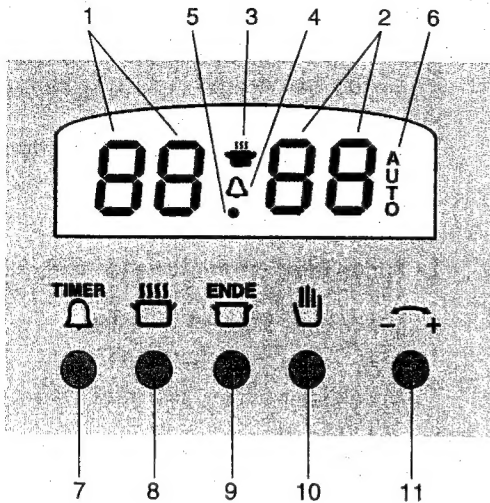
Nehmen Sie alle Zubehöerteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!

Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Zeitschaltuhr

Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit so ein, wie es im Kapitel „Zeitschaltuhr“ beschrieben ist. Die Einstellung der Uhrzeit ist für den Betrieb des Gerätes unbedingt erforderlich, weil erst dann der Backofen freigeschaltet ist.

Zeitschaltuhr



- 1 Diese beiden Stellen zeigen die Stunden an.
- 2 Diese beiden Stellen zeigen die Minuten an.
- 3 Wenn das Topfsymbol aufleuchtet, ist der Backofen durch die Zeitschaltuhr- Automatik eingeschaltet.
- 4 Wenn das Timersymbol aufleuchtet, ist der Kurzzeitwecker in Betrieb.
- 5 Die Allgemeine Betriebsanzeige leuchtet, wenn die Zeitschaltuhr an das Netz angeschlossen ist.
- 6 „AUTO“ leuchtet kontinuierlich, wenn ein Automatikbetrieb eingegeben worden ist. „AUTO“ blinkt nach Ablauf eines Automatikbetriebes.
- 7 Taste zur Eingabe einer Kurzzeit (Timer-Taste).
- 8 Taste zur Eingabe einer Zeitdauer, wie z.B. 45 Minuten (Dauer-Taste).
- 9 Taste zur Eingabe eines Abschaltzeitpunktes, wie z.B. 12.15 Uhr (Ende-Taste).
- 10 Taste zum Zurücksetzen der Uhr auf Handbetrieb (Hand-Taste).
- 11 Drehknopf zum Einstellen sämtlicher Zeiten. Der Drehknopf kann vor- bzw. zurückgedreht werden.

Die Zeitschaltuhr hat folgende Funktionen:

- Anzeige der gegenwärtigen Uhrzeit im 24-Stunden-Zyklus
- Kurzzeitwecker (Timer)
- Abschaltautomatik
- Ein-/Abschaltautomatik

Nach Erstanschluß des Herdes bzw. Stromausfall...

...blinkt „0.00“ und „AUTO“ abwechselnd im Display der Zeitschaltuhr. Alle evtl. eingegebenen Zeiten sind gelöscht. Die Einstellung der gegenwärtigen Uhrzeit ist für den Betrieb des Gerätes unbedingt erforderlich, weil erst dann der Backofen freigeschaltet ist.

Zeitschaltuhr

Einstellung der Uhrzeit

Im Display blinkt „0.00“ und „AUTO“ abwechselnd oder eine Uhrzeit wird angezeigt, die korrigiert werden soll.

„AUTO“ leuchtet nicht dauernd.

Vorgehensweise

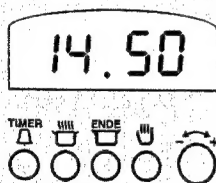
- 1) **Timer-** und **Dauer-Taste** gleichzeitig gedrückt halten und mit dem Drehknopf durch Vor- bzw. Zurückdrehen die gegenwärtige Uhrzeit einstellen.

Vordrehen: 12.00—>11.59—>11.58 ...

Zurückdrehen: 12.00—>12.01 ...

- 2) Nach dem Loslassen der Tasten wird die Einstellung automatisch übernommen.

Beispiel: gegenwärtig ist 14.50 Uhr:



Zur Korrektur der Uhrzeit genauso vorgehen.

Timer (Kurzzeitmesser)

Der Timer arbeitet wie ein normaler Küchenwecker, bei dem nach Ablauf einer Kurzzeit ein Signalton ertönt.

Die Timer hat keinen Einfluß auf den Backofenbetrieb.

Vorgehensweise

- 1) **Timer-Taste** gedrückt halten und mit dem Drehknopf durch Vordrehen die gewünschte Kurzzeit einstellen:

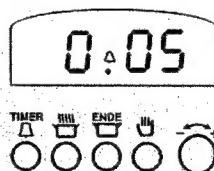
0.00—>0.01—>0.02—>0.03 ...

Korrekturen durch Zurückdrehen vornehmen.

- 2) Nach dem Loslassen der Taste wird die Einstellung automatisch übernommen. Das Timersymbol leuchtet und die gegenwärtige Uhrzeit wird wieder angezeigt.

- 3) Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt für 2 Minuten ein Signalton und das Timersymbol blinkt. Zum Abschalten **Timer-Taste** einmal drücken.

Beispiel: Kurzzeit mit 5 Min. ist eingegeben:



Die ablaufende Kurzzeit kann jederzeit überprüft bzw. korrigiert werden:

Timer-Taste einmal drücken und ggf. mit Drehknopf korrigieren.

Abschaltautomatik

Mit der Abschaltautomatik schaltet sich der in Betrieb befindliche Backofen zu einem bestimmten Abschaltzeitpunkt selbsttätig ab.

- Die Automatik hat keine Schaltfunktion für die Kochzonen.
- Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozeß ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.

Vorgehensweise

Im Display wird die gegenwärtige Uhrzeit angezeigt (Bsp. 9.51 Uhr).

Das Topfsymbol und „AUTO“ leuchtet nicht.

- 1) Backofen einschalten: Betriebsart und Temperatur wählen. Speise in den Backofen stellen.
- 2) **Ende-Taste** gedrückt halten und mit dem Drehknopf durch Vordrehen den gewünschten Abschaltzeitpunkt einstellen:
0.00—>9.52—>9.53—>9.54 ...
Korrekturen durch Zurückdrehen vornehmen.
- 3) Nach dem Loslassen der Taste wird die Einstellung automatisch übernommen. „AUTO“ leuchtet und signalisiert den Ablauf eines Automatikbetriebes an. Das Topfsymbol leuchtet und zeigt an, daß der Backofen durch die Automatik freigeschaltet ist.

- 4) Zum Abschaltzeitpunkt ertönt für 2 Minuten ein Signalton. Die gegenwärtige Uhrzeit wird angezeigt und „AUTO“ blinkt. Das Topfsymbol leuchtet nicht mehr, weil der Backofen (Heizung und Beleuchtung) ausgeschaltet ist.
- 5) Speisen aus dem Backofen nehmen. Backofen ausschalten, d.h. Funktionswahlschalter auf 0 und Temperaturregler auf • (Aus) stellen.
- 6) Zum Löschen des Signaltons und zum Freischalten des Backofens (auf „Handbetrieb“) die **Hand-Taste** einmal drücken.

Der Abschaltzeitpunkt kann jederzeit überprüft bzw. korrigiert werden:

Ende-Taste einmal drücken und ggf. mit Drehknopf korrigieren.

Abschaltautomatik löschen

Es ist ein Abschaltzeitpunkt eingegeben. Das Topfsymbol und „AUTO“ leuchten.

- 1) **Ende-Taste** gedrückt halten und mit dem Drehknopf durch Zurückdrehen 0.00 einstellen. Die Abschaltzeit ist gelöscht.
- 2) Nach dem Loslassen der Taste blinkt „AUTO“. **Hand-Taste** dann einmal drücken.

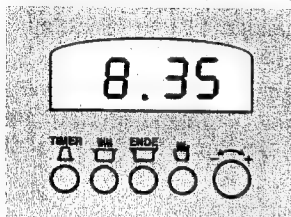
Zeitschaltuhr

Ein- / Abschaltautomatik

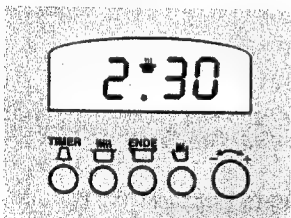
Praktisches Beispiel:

Ein Braten soll 2 Std. 30 Min. im Backofen sein und mittags um 12.45 Uhr fertig sein. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

Im Display wird die Uhrzeit angezeigt:

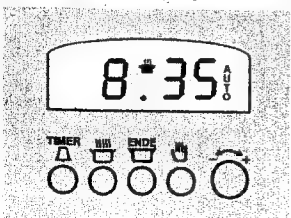


- 1) Braten in den Backofen stellen.
- 2) **Dauer-Taste** gedrückt halten und mit dem Drehknopf durch Vordrehen die gewünschte Betriebsdauer von 2 Std. 30 Min einstellen:
0.00—>0.01—>0.02 2.29—>2.30



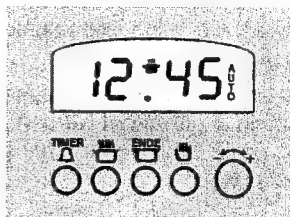
Korrekturen durch Zurückdrehen vornehmen.

Nach dem Loslassen der **Dauer-Taste** ist dann im Display zu sehen:

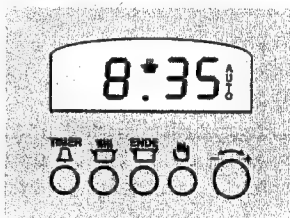


- 3) **Ende-Taste** gedrückt halten und mit dem Drehknopf durch Vordrehen den gewünschten Abschaltzeitpunkt 12.45 Uhr einstellen:

11.05—>11.06—>11.07 ... —>12.45

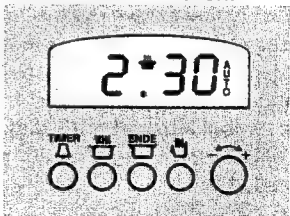


Nach dem Loslassen der **Ende-Taste** ist die notwendige Programmierung eingegeben und im Display ist dann zu sehen:

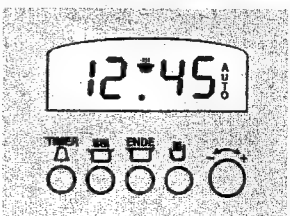


- 4) Die Kontrolle bzw. Korrektur der Zeiten kann jederzeit erfolgen:

Dauer-Taste drücken:



Ende-Taste drücken:



- 5) Die Programmierung schaltet den Backofen um 10.15 ein und um 12.45 Uhr aus.

Es ertönt zum Abschaltzeitpunkt 12.45 Uhr ein Signalton. Die gegenwärtige Uhrzeit wird angezeigt und „AUTO“ blinkt. Das Topfsymbol leuchtet nicht mehr, weil der Backofen (Heizung und Beleuchtung) ausgeschaltet ist.

- 6) Speisen aus dem Backofen nehmen. Backofen ausschalten, d.h. Funktionswahlschalter auf 0 und Temperaturregler auf • (Aus) stellen.
- 7) Zum Löschen des Signaltons und zum Freischalten des Backofens (auf „Handbetrieb“) die **Hand-Taste** einmal drücken.

Ein- / Abschaltautomatik löschen

Das Topfsymbol und „AUTO“ leuchtet.

- 1) **Ende-Taste** gedrückt halten und mit dem Drehknopf durch Zurückdrehen 0.00 einstellen. Die Abschaltzeit ist gelöscht.
- 2) Nach dem Loslassen der Taste blinkt „AUTO“. **Hand-Taste** dann einmal drücken.

Kochstellen

Hinweis:

Wahlweise haben Sie zu Ihrem Herd eine Kochmulde oder ein Glaskeramik-Kochfeld mit unterschiedlicher Ausstattung gewählt. Beachten Sie bitte deshalb, daß in der nachfolgenden Beschreibung der Begriff **Kochstelle** sowohl für die Kochzonen des Kochfeldes als auch für Gußkochplatten verwendet wird.

Wichtige Hinweise

- Betreiben Sie Kochstellen nicht ohne Kochgeschirr und benutzen Sie die Kochstellen nicht zur Raumheizung!
- Achten Sie auch auf saubere Kochstellen und saubere Topfböden, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- **Auf den Kochstellen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**

Spezielle Hinweise für Email- und Edelstahlmulden

- Auf Gußkochplatten sollen keine feuchten Kochtöpfe oder angedampfte Dekkel aufgesetzt werden. Feuchtigkeit schadet den Kochstellen.
- Lassen Sie heiße Kochtöpfe nicht auf unbenutzten Kochstellen abkühlen, denn es kann sich sonst Schwitzwasser bilden, das die Korrosion fördert.

Spezielle Hinweise zum Glaskeramik-Kochfeld

- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Falls in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, darf das Kochfeld nicht mehr benutzt werden, weil Stromschlaggefahr besteht. In diesem Fall sofort alle Kochstellenschalter ausschalten und den Herd durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.
- Sandkörner oder raue Stahlgußtöpfe können auf der Oberfläche und dem Dekor Kratzer verursachen.
- Auf dem Kochfeld aufgesetztes Kochgeschirr sollte nicht verschoben werden, damit das Dekor nicht verkratzt wird. Kochgeschirr sollte nur von Kochstelle zu Kochstelle *gehoben* werden.
- Das Kochfeld kann beschädigt oder verkratzt werden, wenn es als Abstellfläche verwendet wird. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochstellen erhitzt werden. Es besteht Schmelz- und Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Beim Aufheizen der Kochstellen kann ein leichtes Summen auftreten. Dieses ist technisch bedingt und hat auf die Funktion keinen Einfluß.
- Die rotglühende Heizung kann je nach Blickwinkel etwas über den Rand der markierten Zone hinaus scheinen.

Töpfe und Kochgeschirr

- Nur bei Verwendung von Kochgeschirr mit ebenem Boden und einem den verschiedenen Kochstellen angepaßten Durchmesser werden die Kochstellen optimal ausgenutzt. Unebene Topfböden verursachen längere Ankochzeiten und erhöhten Energieverbrauch.
- Empfehlenswert ist normgerechtes Elektro-Kochgeschirr mit plangeschliffenem, starkem Boden. Im Durchmesser darf es größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können. Kochtöpfe sollen nicht ohne aufgesetzten Deckel verwendet werden.

- Geschirr aus feuerfestem Glas mit eigens für Elektroplatten flachgeschliffenem Boden ist geeignet, wenn es dem jeweiligen Kochstellendurchmesser entspricht. Überstehende Gefäße können infolge der auftretenden thermischen Spannungen zerspringen.
- Große Temperaturunterschiede sind auch feuerfestem Geschirr unzutraglich. Überstehende Gefäße können infolge der auftretenden thermischen Spannungen zerspringen. Vermeiden Sie auch das Zugießen kalter Flüssigkeiten in heiße Gefäße oder das Abstellen auf kalten Steinen oder Metall.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.



Falsch



Falsch



Richtig

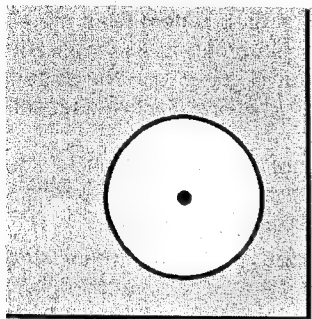
Gute passende Töpfe sorgen für gute und energiesparende Kochergebnisse

Schnellkochtöpfe

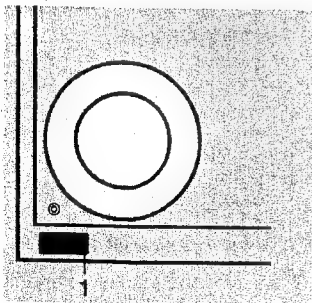
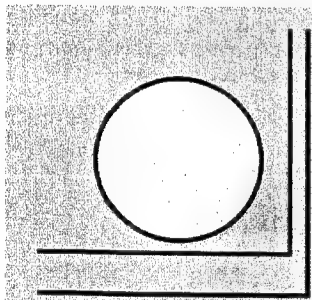
Die Verwendung von Schnellkochtöpfen ist besonders energiesparend, insbesondere bei Gerichten mit langen Garzeiten.

Achten Sie darauf, daß sich immer eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Topf befindet. Ansonsten können der Topfboden und die Kochstelle durch Überhitzung beschädigt werden.

Kochstellen



Blitzkochstelle



Zweikreis-Kochstelle

Kochmulden-Ausstattung

Blitzkochstelle

Die Blitzkochstellen unterscheiden sich von den Normalkochstellen durch höhere Leistung. Sie sind mit einem roten Punkt gekennzeichnet, der durch mehrfache Erwärmung und Reinigung verschwinden kann.

Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter in der Schalterblende.

Kochfeld-Ausstattung

Abhängig von der Ausführung des Glaskeramik-Kochfeldes, haben die Kochzonen unterschiedliche Formen und Funktionen.

TopSpeed-Kochzonen unterscheiden sich von den normalen Kochzonen durch eine kürzere Aufheizzeit.

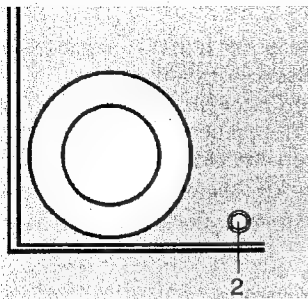
Die **Einkreis-Kochzone** kann einen Durchmesser von 145, 180 oder 210 mm haben.

Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter in der Schalterblende.

Die **Zweikreis-Kochzone** besitzt zwei Heizkreise mit verschiedenen Durchmessern zum Anpassen an den jeweiligen Topfdurchmesser. Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalterknebel in der Bedienungsblende.

Der zweite, größere Heizkreis wird mit dem Druckschalter (1) auf dem vorderen Kochfeldrand bzw. mit der Berührungstaste (2) auf dem Kochfeld zugeschaltet.

Bei der *Kochfeld mit Druckschalter* wird der größere Heizkreis durch erneutes Betätigen des



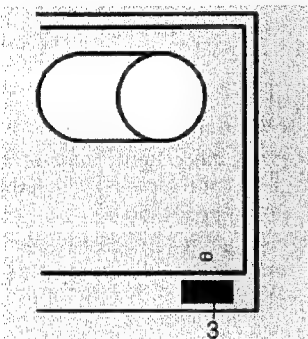
Zweikreis-Kochstelle

Druckschalters abgeschaltet.

Die Kontrolllampe oberhalb des Druckschalters leuchtet, wenn der größere Heizkreis eingeschaltet ist.

Bei dem *Kochfeld mit Berührungstaste* wird der größere Heizkreis automatisch abgeschaltet, wenn die Kochstelle durch den Schalterknebel ausgeschaltet wird.

Die Kontrolllampe oberhalb der Berührungstaste leuchtet, wenn der größere Heizkreis eingeschaltet ist.



Bräterstelle

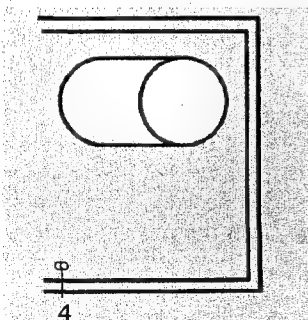
Die **Bräterzone** besitzt einen runden und einen ovalen Heizkreis. Die ovale Bräterzone wird bei länglichem Bratgeschirr (z.B. Brattopf) angewendet.

Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalterknebel in der Bedienungsblende.

Der ovale Heizkreis wird mit dem Druckschalter (3) bzw. mit der Berührungstaste (4) zugeschaltet.

Bei dem *Kochfeld mit Druckschalter* wird der ovale Heizkreis durch erneutes Betätigen des Druckschalters (3) abgeschaltet.

Die Kontrolllampe oberhalb des Druckschalters leuchtet, wenn der größere Heizkreis eingeschaltet ist.

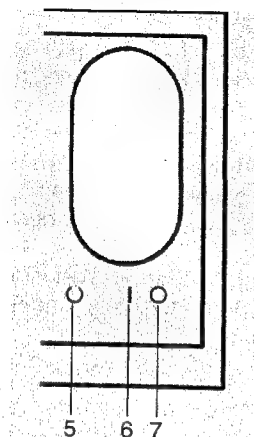


Bräterstelle

Bei dem *Kochfeld mit Berührungstaste* wird der ovale Heizkreis automatisch abgeschaltet, wenn die Kochstelle durch den Schalterknebel ausgeschaltet wird.

Die Kontrolllampe über der Berührungstaste leuchtet, wenn der größere Heizkreis eingeschaltet ist.

Kochstellen






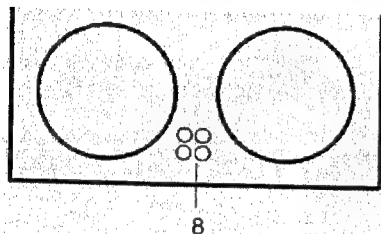
Warmhaltezone

Warmhaltezone

Die Warmhaltezone ist nur zum Warmhalten von Geschirr und Speisen vorgesehen.

Sie wird mit der Berührungstaste unterhalb der Warmhaltezone ein- und ausgeschaltet.

- Zum Einschalten der Warmhaltezone die Berührungstaste  (5) einige Sekunden betätigen bis die kleine Lampe oberhalb aufleuchtet.
- Innerhalb 9 Sekunden Berührungstaste  (6) betätigen. Die kleine Lampe oberhalb leuchtet.
- Zum Ausschalten Berührungstaste  (7) betätigen. Die kleine Lampe erlischt.



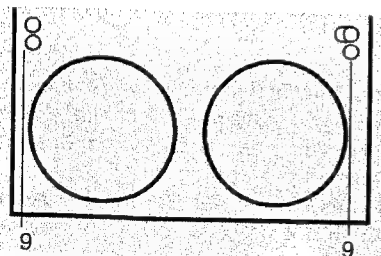
Restwärmeanzeige

Restwärmeanzeige

Jeder Kochstelle (bis auf Warmhaltezone) ist ein Signallampe zugeordnet, die aufleuchtet, wenn die Kochstelle heiß ist. Wenn sich die Kochstelle abgekühlt hat, erlischt die Lampe.

Die Restwärmeanzeige einer Kochstelle kann auch aufleuchten, wenn ein erhitzter Topf auf eine unbenutzte Kochstelle verschoben wird.

Die Restwärmeanzeigen können mittig (8) oder außen (9) angeordnet sein.



Restwärmeanzeige

Überhitzungsschutz

Alle Kochstellen sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Kochstellen bei unsachgemäßem Betrieb (z.B. ohne aufgesetztem Topf) vor Beschädigung durch thermische Überlastung schützt.

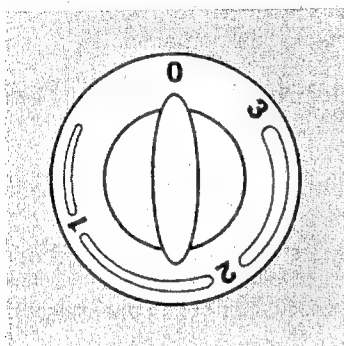


Kochstelle vorne links

Kochstelle hinten links

Kochstelle hinten rechts

Kochstelle vorne rechts



Kochstellenschalter

Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.

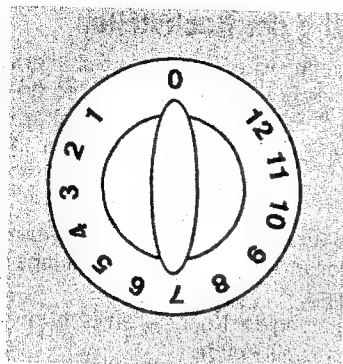
Nach dem Einschalten einer oder mehrerer Kochstellen leuchtet die gelbe Betriebskontrolllampe.

Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos eingestellt werden.

Es ist sinnvoll, etwa 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochstellen abzuschalten. Damit kann die Nachwärme genutzt werden.

In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.

Schalterstellung	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmennutzung
0 - 1	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen (niedrigste Leistung)
1	Fortkochen
1 - 2	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
2	Braten, Einbrenne herstellen
2 - 3	Braten
3	Ankochen, Anbraten, Braten (höchste Leistung)



Automatikkochstellen-Schalter

Automatikkochstelle mit Ankochautomatik

Die Automatikkochstelle übernimmt mit der eingebauten Ankochautomatik selbständig Ankochen und Fortkochen, d.h. es muß nur die Stufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergargt werden soll.

Das Ankochen mit der vollen Leistung (Stellung 12) erfolgt automatisch.

Die Kontrolllampe neben dem Schalter zeigt an, daß die Ankochautomatik in Betrieb ist.

Die Ankochautomatik arbeitet nur im Stufenbereich 1 bis 11.

Die Ankochautomatik ist gut geeignet für...

- Gerichte, die kalt aufgesetzt werden, bei hoher Leistung erhitzt werden und auf der Fortgarstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. das Kochen von Suppenfleisch).

Die Ankochautomatik ist nicht geeignet für...

- Schmorgerichte die häufig gewendet, aufgegossen oder umgerührt werden
- Klöße oder Nudelgerichte mit viel Flüssigkeit
- das Kochen mit dem Dampfkochtopf

Kochen mit der Automatikkochstelle

Stellen Sie den Schalter auf die gewünschte Position (s.a. Tabelle nächste Seite) und **ziehen Sie den Schalter geringfügig heraus**. Damit wird die Ankochautomatik aktiviert und die Ankochzeit automatisch gewählt.

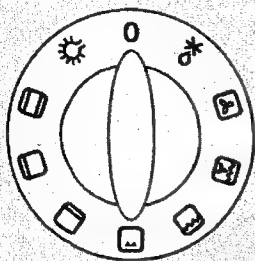
Je größer die gewählte Stufe, desto länger ist auch die Ankochzeit. Nach Ablauf dieser Zeit wird auf die eingestellte Leistung umgeschaltet.

Der Ankochvorgang durch die Automatik kann jederzeit durch Drehen des Schalters auf Position „0“ beendet werden.

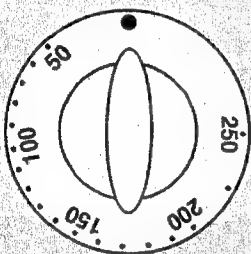
Anwendungsbeispiele der Automatikkochstelle

Schalterstellung	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1 bis 2	Schaumomlett, Eierstich, Hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelantine
3 bis 4	Quellen von Reis und Milchgerichten, Dämpfen kleiner Mengen Kartoffeln oder Gemüse
5	Dünsten von Gemüse, Schmoren von Fleisch, Milchreis kochen
6 bis 7	Kochen größerer Speisemengen, Eintopf, Suppen
8 bis 10	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Eierkuchen, Frikadellen, Einbrennen, mildes Braten, Leber, Fritieren von Krapfen
11	Fritieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, Ausbacken, Bra- ten von Lendenstücken, Steaks
12	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen

Backofen



Funktions-Wahlschalter



Temperaturregler

Wichtige Hinweise

- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backförmteile durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsaften, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.

Bedienung

Zur Inbetriebnahme des Backofens muß der Temperaturregler und der Funktionswahlschalter betätigt werden.

Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:

Backofenbeleuchtung

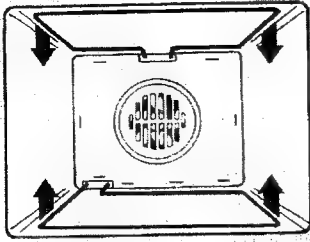
Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden. Praktische Anwendung dafür sind die Reinigung des Backofens oder das Ausnützen der Nachwärme am Ende eines Brat- oder Backvorganges.

In allen anderen Betriebsarten wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.

Einstellung Backofenbeleuchtung:

Temperaturregler auf • (Aus)

Funktions-Wahlschalter 



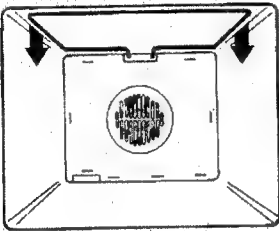
Ober-/Unterhitze

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.

Einstellung Ober-/ Unterhitze:

Temperaturregler zwischen **50** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf



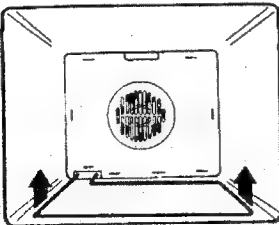
Oberhitze

Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Oberseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Oberseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. zum Nachgaren bzw. Nachbräunen).

Einstellung Oberhitze:

Temperaturregler zwischen **50** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf



Unterhitze

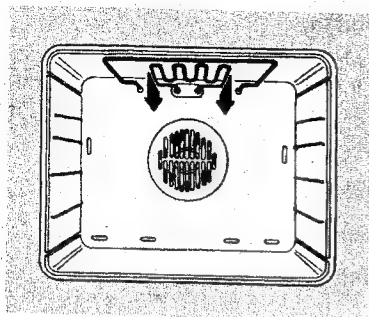
Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Unterseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Unterseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag).

Einstellung Unterhitze:

Temperaturregler zwischen **50** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf

Backofen



Kleine Grillstufe

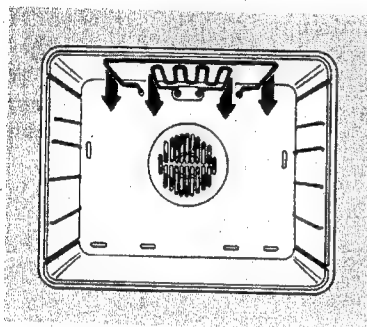
Die Wärme wird nur von dem mittleren Heizkörper an der Oberseite des Backofens abgestrahlt. Diese Betriebsart eignet sich für 2-3 cm dicke Kurzbratstücke wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.

Einstellung Kleine Grillstufe:

Temperaturregler auf **200 - 250°C**

Funktions-Wahlschalter auf

Gegrillt wird bei **geschlossener Backofentür!**



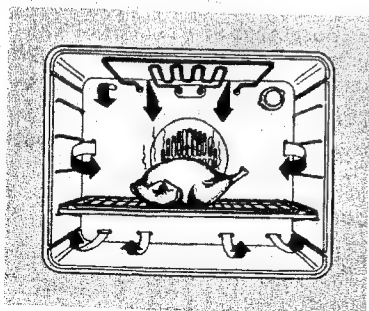
Großflächengrill

Der zweite äußere Heizkörper an der Decke wird zusätzlich eingeschaltet. Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen größerer Mengen.

Einstellung Großflächengrill:

Temperaturregler auf **200 - 250°C**

Funktions-Wahlschalter auf



Umluftgrill

Beide Heizkörper an der Decke sind in Betrieb. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, werden die Heizkörper abgeschaltet und der Ventilator eingeschaltet.

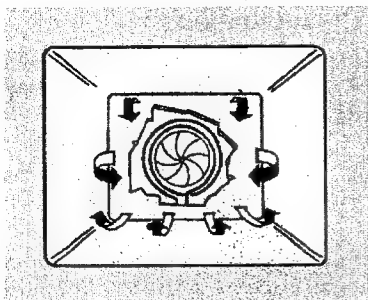
Fettfilter einsetzen!

Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen größerer Mengen großer und dicker Stücke, wie z.B. Rollbraten, Kasseler, Geflügel etc.

Einstellung Umluftgrill:

Temperaturregler auf **200 - 250°C**

Funktions-Wahlschalter auf



Heißluft

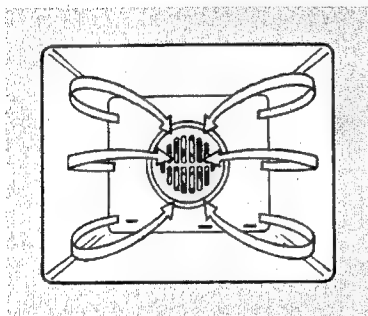
Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut.

Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.

Einstellung Heißluft:

Temperaturregler zwischen 50° und 250°C.

Funktions-Wahlschalter auf



Auftaustufe

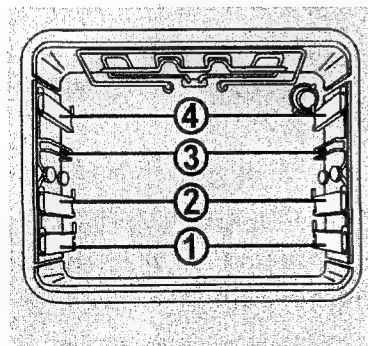
In dieser Betriebsart erfolgt nur Luftumwälzung ohne Heizung. Sie wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.

Einstellung Auftaustufe:

Temperaturregler auf • (Aus)

Funktions-Wahlschalter auf

Hinweis: Bei versehentlicher Betätigung des Temperaturreglers leuchtet die Backofenkontrollampe; die Heizung ist aber nicht in Betrieb.



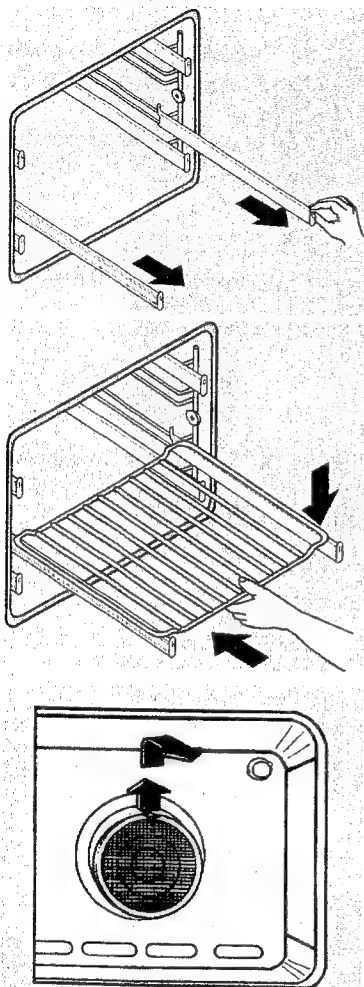
Einschubebenen

In den Backofen können die Backbleche, der Rost oder die Fettpfanne in **4 Ebenen** eingeschoben werden. In den Tabellen zum Braten, Backen oder Grillen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.

Die Einschubebene 3 besitzt keinen Teleskopauszug.

Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen **von unten nach oben!**

Backofen



Teleskopauszugschienen

Achtung: Teleskopauszugschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß! Topflappen o.ä. verwenden!

Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf 3 Ebenen.

- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugschienen einer Ebene herausziehen.
- Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben.

Backofentüre immer erst schließen, wenn Teleskopauszugschienen vollständig eingeschoben sind.

Fettfilter

Der eingesetzte Fettfilter an der Backofenrückwand schützt den Ventilator, den Ringheizkörper und den Backofen weitgehend vor unerwünschten Fettablagerungen.

Den Fettfilter immer ...

- beim Braten einsetzen
- beim Backen herausnehmen

Hinweis: Beim Backen kann ein eingesetzter Fettfilter zu unbefriedigenden und schlechten Backergebnissen führen!

Gehäusekühlung

Die eingebaute Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen. Außerdem wird durch den Luftstrom, der zwischen Tür und Bedienungsblende entweicht, der Wrasenaustritt aus dem Backofen erleichtert. Das Ein- und Ausschalten der Kühlung erfolgt automatisch durch einen Thermostat.

Nach dem Abschalten des Backofens läuft die Gehäusekühlung einige Zeit nach, bis ausreichende Abkühlung erfolgt ist. Zum raschen Auskühlen kann die Backofentür etwas geöffnet werden (Raststelle), wodurch sich die Abkühlzeit verkürzt.

Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Fettfilter beim Backen immer herausnehmen!

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrollampe.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Ober-/Unterhitze“ (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muß ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Backen

Tips zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?

Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen

Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell

Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform, setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein oder schalten Sie gegen Ende der Backzeit die Betriebsart Unterhitze ein.



Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken z.B. Käsekuchen

Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Hinweise zur Backtabelle:

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- Die **fettgedruckten** Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils **günstigste Beheizungsart**.
- Beim Backen auf **mehreren Ebenen** gelten die in **Klammern** angegebenen Werte.
- Bei * **Backofen vorheizen**.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Backzeit Minuten
					
Süße Kuchen					
Napf- und Rondonkuchen	1	170-180	2	160-170	60-70
Kastenkuchen	1	170-180	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	2	160-170	45-60
Käsekuchen, Springform	2	170-180	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	2	160-170	50-70
Obstkuchen mit Guß	2	170-180	2	160-170	60-70
Biskuittorte*	1	170-180	2	160-170	30-40
Streuselkuchen	2	180-200	2(1-3)	160-170	25-35
Obstkuchen	2	170-180	2(1-3)	160-170	40-60
Zwetschkuchen	2	180-200	2(1-3)	160-170	30-50
Biskuitrolle*	2	170-180	2(1-3)	160-170	10-15
Hefezopf, -kranz*	1	200-220	2	170-180	25-35
Stollen*	2	170-180	2	160-170	40-60
Apfelstrudel	2	180-200	2	170-180	35-55
Pikantes Gebäck					
Quiche	1	170-180	2	170-180	45-60
Pizza*	2	220-240	2(1-3)	190-210	30-45
Brot*	2	200-220	2	170-180	50-60
Brötchen*	2	210-220	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	2(1-3)	150-160	10-20
Spritzgebäck	2	180-200	2(1-3)	160-170	10-15
Eiweißgebäck	2	100-110	2(1-3)	100-110	60-120
Hefekleingebäck	2	200-220	2(1-3)	160-170	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	2(1-3)	160-170	15-30
Windbeutel/ Eclairs	2	180-200	2(1-3)	170-190	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	2(1-3)	170-180	45-60
Käsekuchen	2	180-200	2	170-180	60-75
Pizza	2	200-220	2(1-3)	170-180	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	2	170-180	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	2	170-180	20-30

Braten

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fett-
druck** in der Brattabelle.

Fettfilter beim Braten immer einsetzen.

Tips zum Geschirr



- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gußeisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, daß austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muß zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Brattabelle

Fleischart	Gewicht g	Ein- schub	Temperatur °C 	Ein- schub	Temperatur °C 	Bratzeit Minuten
Rindfleisch						
Rinderbraten	1000	2	190-210	2	170-180	90-120
Rinderbraten	1500	2	180-200	2	160-180	120-150
Roastbeef, rot	1000	2	220-230	2	190-200	25-35
Roastbeef, rosa	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Roastbeef, durch	1000	2	220-230	2	180-200	35-45
Schweinefleisch						
Schweinebauch	1500	2	190-210	2	170-180	150-160
Schweinebauch	2000	2	180-200	2	170-180	170-190
Schweineschulter	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Rollbraten	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Kassler	1500	2	180-200	2	160-170	90-120
Hackbraten	1500	2	230-240	2	180-190	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	2	190-200	2	180-200	90-120
Kalbshaxen	1750	2	180-200	2	160-170	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	150	2	190-200	2	170-180	90-120
Hammelkeule	150	2	190-200	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	2	190-210	2	180-190	90-120
Rehkeule	1500	2	190-210	2	170-180	90-120
Wildschweinkeule	1500	2	190-210	2	170-180	90-120
Geflügel						
Hähnchen	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Poularde	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Ente	1700	2	170-190	2	150-160	120-150
Gans	4000	2	180-200	2	160-170	180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	2	160-170	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	2	170-180	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	2	150-170	45-60

Grillen und Überbacken



- **Achtung!** Beim Grillbetrieb ist erhöhte Vorsicht geboten. Kinder müssen ferngehalten werden.
- **Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.**
- Welche Beheizungsart für welches Gericht am günstigsten ist, entnehmen Sie der Grilltabelle.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- **Fettfilter beim Grillen stets einsetzen.**
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrillladen auf den Rost legen. Die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes eine Ebene tiefer einschieben.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Hinweise

Diese Betriebsarten sind zum Grillen und Überbacken besonders geeignet:

Kleine Grillstufe

- Steaks, Fischeisbeiben oder Würstchen
- Toasts
- kleine Gratins

Großflächengrill

- für mehr als 3 Steaks, Fischeisbeiben, oder Würstchen
- zum Toasten von Weißbrotscheiben
- zum Überbacken von Toastbrot bis zu 12 Stück
- zum Grillen von ganzen Fischen wie Forelle
- zum Überbacken von Aufläufen und Gratins in der Fettpfanne oder in größeren Auflaufformen wie Lasagne, Kartoffelgratin etc.

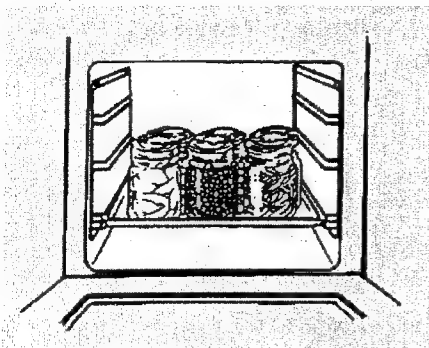
Umluftgrill

- Grillen von Geflügel und größeren Fleischstücken ab 1000 g
- Garen von Aufläufen und Gratins

Grilltabelle

Fleischart	Gewicht g	Ein- schub	Betriebs- art	Temperatur °C	Grillzeit Minuten
Rindfleisch					
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4		250	10 - 15
4 Rinderfiletsteaks, rosa	800	4		250	10 - 15
Rinderfilet, rosa	1000	3		220	20 - 25
Schweinefleisch					
2 Schweinenackensteaks	350	4		250	12 - 15
4 Schweinenackensteaks	700	4		250	12 - 15
Schweinelende	700	3		220	20 - 25
Kalbfleisch					
3 Kalbschnitzel	450	4		250	15 - 20
6 Kalbschnitzel	900	4		250	15 - 20
Lammfleisch					
4 Lammkoteletts	600	4		250	10 - 15
8 Lammkoteletts	1200	4		250	10 - 15
Wurstwaren					
10 Grillwürste	400	4		250	15 - 20
2 Leberkäsescheiben	400	4		250	5 - 10
Geflügel					
4 Hähnchenkeulen	350	3		200	15 - 20
4 Hähnchenhälften	2000	3		200	35 - 45
4 Entenbrüste	1200	3		200	40 - 50
2 Gänsebrüste	1500	3		200	60 - 70
Fisch					
2 Lachscheiben	400	4		250	10 - 12
Fisch in Alufolie	500	3		250	10 - 15
Toasts					
4 Weißbrotscheiben	200	4		250	1 - 2
2 Mischbrotscheiben	200	4		250	2 - 3
12 Belegte Toastbrote	1000	3		200	5 - 7
Aufläufe und Gratin					
Kartoffelgratin	750	3		200	40 - 45
Gemüse, überbacken	1000	3		250	10 - 15
Lasagne	1000	3		250	35 - 45

Einkochen



Zum Einkochen die Betriebsart Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluß sowie Metall-dosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß,


mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.

- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, daß sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schon die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene von unten einschieben. Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und mit dem Temperaturregler die Temperatur auf 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6x1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6x1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6x1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6x1 Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6x1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt. Stellen Sie hierzu die Betriebsart „Auftauen“  ein

Hinweis: Bei versehentlicher Betätigung des Temperaturreglers leuchtet die Backofenkontrollampe; die Heizung ist aber nicht in Betrieb.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Reinigung und Pflege



Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.

Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Edelstahl-Frontgehäuse

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

Kochmulde

Die **Kochmulde** selbst mit warmen Spülwasser reinigen. Hartnäckige Verschmutzungen vorher mit einem feuchten Schwamm aufweichen.

Die **vier Kochstellen** nach jeder Verschmutzung gründlich reinigen. Bei geringen Verschmutzungen genügt ein feuchtes Abwischen mit Spülwasser. Bei stärkeren Verschmutzungen verseifte Stahlwolle oder feines Scheuermittel verwenden. Anschließend die Kochstellen unbedingt gut trockenreiben.

Salzhaltige Flüssigkeiten, übergelaufenes Kochgut bzw. Feuchtigkeit schaden den Kochstellen. Daher die Kochstellen stets sauber- und trockenwischen.

Zur **Pflege der Kochstellen** von Zeit zu Zeit etwas Nähmaschinenöl oder handelsübliche Reinigungs- und Pflegemittel verwenden. Jedoch niemals Butter, Speck o.ä. benutzen (Korrosionsgefahr). Bei etwas erwärmten Kochstellen dringt das Pflegemittel schneller in die Poren ein.

Der **Edelstahlrand** der Kochstelle kann sich durch die thermischen Belastungen beim Kochvorgang leicht gelb verfärben. Dieser Vorgang ist physikalisch bedingt. Mit handelsüblichen Metallputzmitteln lassen sich die Verfärbungen entfernen. Aggressive und kratzende Topfreiniger sind für die Reinigung des Edelstahlrandes ungeeignet, da sie Kratzer verursachen.

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig: Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Tip: Zur Reinigung und Pflege des Kochfeldes finden Sie im großen Quelle Katalog oder in unseren Verkaufshäusern entsprechende Pflegemittel.

Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so daß keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers.

Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der Wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben.

Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, daß keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

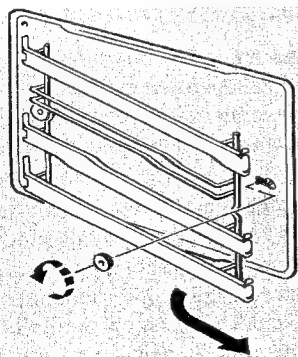
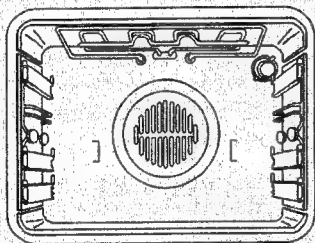
Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluß auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.

Reinigung und Pflege

Backofen

- Vor jedem Reinigen des Backofens diesen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände sich nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.



- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.

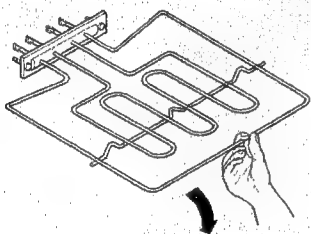
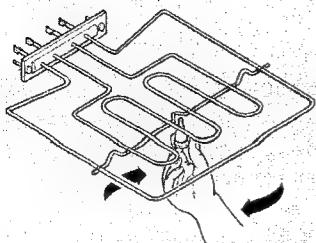
Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen können die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen komplett abgenommen werden.

- Die Einhängegitter mit Teleskopauszügen auf beiden Seiten durch herausrausschrauben der seitlichen Rändelmuttern lösen und abnehmen.
- Die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln außen reinigen. Die Teleskopauszugschienen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Achtung, die Rollen dürfen nicht eingefettet werden.

Nach der Reinigung die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen wieder an der Seitenwand befestigen.



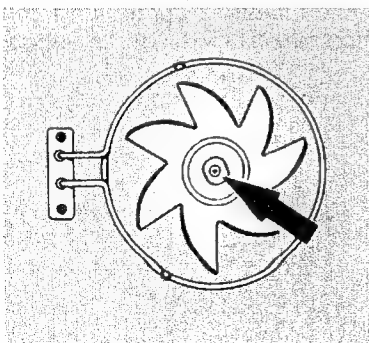
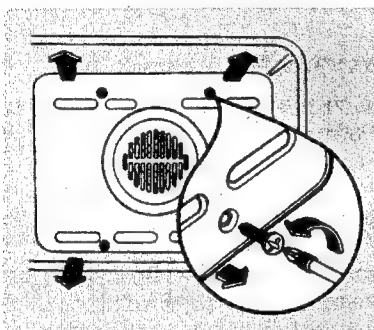
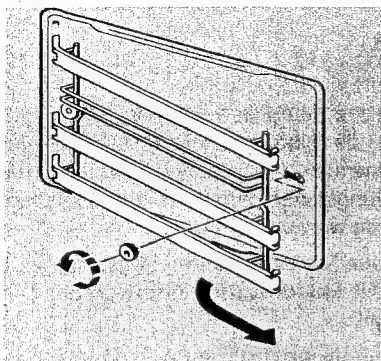
- Vor dem Absenken des Grillheizkörpers muß der Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden!
- Der Grillheizkörper muß abgekühlt sein, damit keine Verbrennungsgefahr besteht!
- Der Grillheizkörper darf nicht in heruntergeklappter Stellung betrieben werden!

Grillheizkörper absenken

Zum leichteren Reinigen der Garraumdecke kann der Grillheizkörper abgesenkt werden.

- Mit einer Hand den Grillheizkörper festhalten. Mit der anderen Hand Befestigungsschraube vorne mittig am Grillheizkörper herauserschrauben. Grillheizkörper langsam herunterklappen.
- Decke des Backofens reinigen.
- Nach der Reinigung Grillheizkörper wieder nach oben klappen und mit Befestigungsschraube sicher befestigen.

Reinigung und Pflege



- Vor der Demontage muß der Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden!

Backofenrückwand reinigen

Demontage des rückseitigen Bleches

- Die Einhängegitter mit Teleskopauszug auf beiden Seiten durch herausdrehen der seitlichen Rändelmutter lösen und abnehmen.
- Die 4 Schrauben in dem rückseitigen Blech lösen.
- Das Blech anschließend herausnehmen.

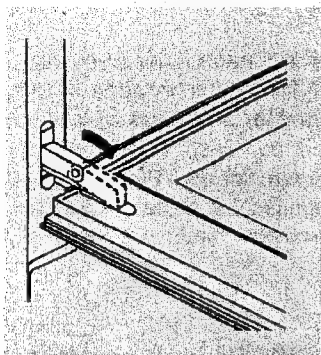
Demontage des Lüfterrades

- Die Befestigungsmutter lösen und das Lüfterrad abnehmen.

Achtung! Die Mutter hat **Linksgewinde**.

- Die verschmutzten Teile einweichen und mit einer weichen Bürste reinigen. Zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände verwenden.
- Nach der Backofenreinigung Lüfterrad wieder auf die Antriebswelle aufsetzen und befestigen.
- Die gereinigte Zwischenwand wieder mit den 4 Schrauben an der Rückwand befestigen.
- Die Einhängegitter mit Teleskopauszügen wieder montieren.

Nach erfolgter Reinigung die Netzverbindung wieder herstellen.



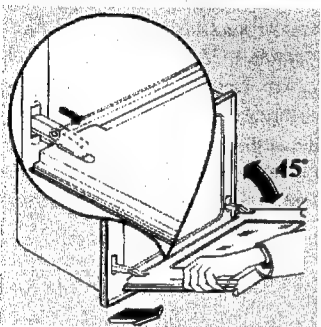
Backofentür

Zum gründlichen Reinigen des Backofens können die Tür und auch die Frontglasscheibe abgenommen werden.

Backofentür aushängen

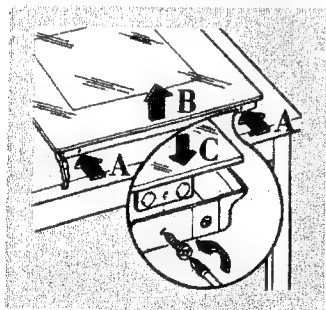
Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.

Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen.



Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zu-klappen.

Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.

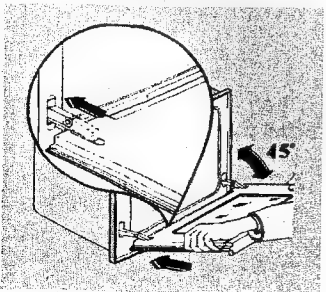


Rahmen mit Glasscheibe abnehmen

Die Tür mit der Außenseite nach oben auf eine waagerechte Fläche auflegen.

Die beiden inneren Schrauben (A) lösen. Den Rahmen mit der Glasscheibe kurz hochheben (B) und nach vorne herausziehen.

Nach dem Reinigen den Rahmen wieder montieren (C).



Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen.

Am Schluß die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.

Die korrekte Funktion der Tür überprüfen.

Reinigung und Pflege

Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Spezial Email:

Backofen, Türinnenseite, Backblech und Fettpfanne sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt.

Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.

Fettfilter

Der Fettfilter soll nach jeder Benutzung, eventuell mit Hilfe einer weichen Bürste, in heißem Wasser mit etwas Spülmittelzusatz oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Vor dem Einlegen in die Geschirrspülmaschine sollte der Fettfilter gut eingeweicht werden.

Wärmeschutztür für das Gerät

Unsere Geräte entsprechen den europäischen Sicherheitsvorschriften. Um Kinder noch besser vor der Wärme der Backofentür zu schützen, steht eine besondere Wärmeschutztür zur Verfügung, die anstatt der serienmässigen Backofentür leicht angebracht werden kann. Diese Tür ist in unseren Kundendienststellen erhältlich.

Was tun bei Problemen?



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlußgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. dem Quelle Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tips zur Behebung von Störungen.

Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...

Durch elektrische Störungen, wie sie z.B. von Gewittern ausgehen, kann die Uhr gestört werden.

Schalten Sie dann den Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters spannungslos und stellen Sie dann die Uhrzeit wieder neu ein.

Im Display der Zeitschaltuhr blinkt „0.00“ und „AUTO“ abwechselnd?

Es war Stromausfall oder der Herd wurde gerade erst an das Stromnetz angeschlossen. Alle eingegebenen Zeiten sind gelöscht.

Stellen Sie die gegenwärtigen Uhrzeit ein, damit der Backofen freigeschaltet ist.

Im Display blinkt „AUTO“ und das Topfsymbol leuchtet nicht?

Nach einem Automatikbetrieb wird der Backofen ausgeschaltet, die Uhrzeit wird angezeigt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton.

Speisen aus dem Backofen nehmen und Funktionswahlschalter und Temperaturregler ausschalten (0 bzw. •).

Durch Drücken der **Hand-Taste** wird der Backofen für Handbetrieb freigeschaltet, „AUTO“ erlischt.

Was tun bei Problemen?

Die Betriebskontrolllampe leuchtet nicht

- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus...

Rufen Sie den Quelle-Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen...

Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschreiben.

Der Backofen wird nicht beheizt....

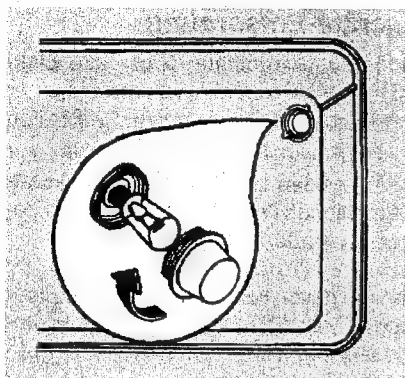
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?
- Haben Sie nach Benutzung der Zeitschaltuhr vergessen, wieder auf Handbetrieb umzuschalten?

Die Backergebnisse sind unbefriedigend...

- Haben Sie die Hinweise und Tips im Kapitel „Backen“ ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?
- Haben Sie den Fettfilter zum Backen herausgenommen?

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Austausch von Geräteteilen



Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!

Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.

Backofenlampe

Für den Austausch wird eine Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

- Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Quelle Kundendienst bestellt werden.

Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgetauscht werden.

Dritte Glasscheibe

Eine zusätzliche dritte Glasscheibe kann in die Backofentür eingebaut werden, um die Temperatur zusätzlich abzusenken. Besonders bei kleinen Kindern ist dies ratsam.

Die dritte Glasscheibe kann über den Quelle-Kundendienst gegen Berechnung bestellt werden.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Altgeräte-Entsorgung

Schon seit 1976 nimmt Quelle alte Elektro-Großgeräte zurück und führt sie einer fachgerechten Entsorgung zu. So können Sie auch Ihren Herd am Ende der Nutzungsphase zurückgeben. Die aktuellen Konditionen finden Sie auf den Service-Seiten im großen Quelle-Katalog.

Wenn Sie davon keinen Gebrauch machen wollen, können Sie auch die in Ihrer Gemeinde dafür vorgesehenen Rückgabemöglichkeiten nutzen.

Montageanleitung

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlußbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Quelle Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluß des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angestellt werden.
- Der Herd darf nur mit den zugehörigen Kochmulden/-feldern kombiniert werden (siehe Technische Daten). Eine Verwendung anderer Kochmulden/-feldern schließt jegliche Haftung durch QUELLE aus.
- Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.
- Der Abstand zwischen Kochmulde/-feld und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Bei den Einbaumöbeln müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (größer 75° C) verarbeitet sein. Sind Furniere, Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen.
- Die Verwendung von Wandabschlußleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenabschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muß mit wärmefestem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

Montageanleitung

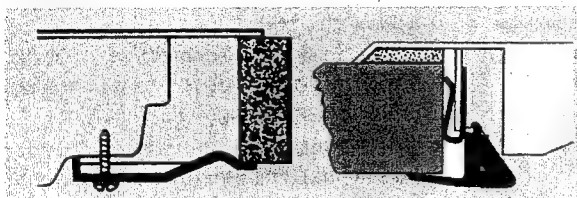
Kochfeldeinbau

Der Muldenausschnitt wird bei dem **ovalen** Glaskeramik-Kochfeld mit der Produkt-Nr. 008.699 gemäß der beiliegenden Ausschnittschablone vorgenommen. Dazu die Schablone zentral über den Herd legen und Ausschnitt anreißen.

Für alle anderen Mulden gelten die in den nachfolgenden Skizzen angegebenen Maße.

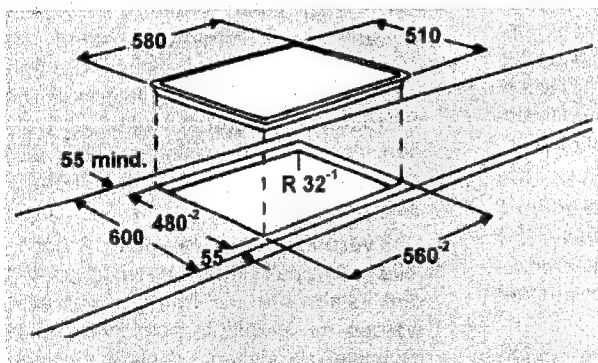
Bitte achten Sie darauf, daß der Ausschnitt exakt vorgenommen wird. Verwenden Sie daher nur ein gutes, gerades Stichsägeblatt oder eine Oberfräse. Die Schnittflächen sollten anschließend versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

Anschließend die Kochmulden bzw.-felder mit 4 oder 8 Befestigungskrallen befestigen.

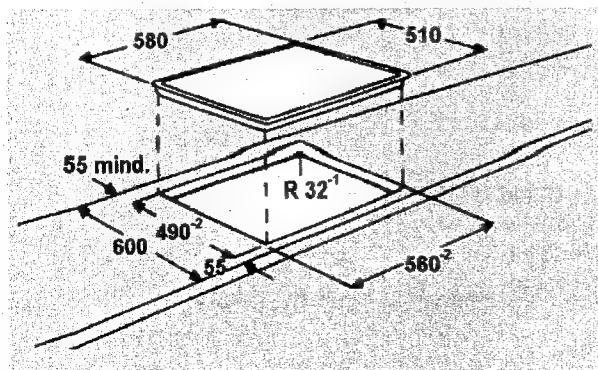


Achtung:

Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr.



M 1400 Prod.-Nr. 008.021



M 5400 Prod.-Nr. 009.199/ 009.299/ 009.426

GK 1400 Prod.-Nr. 008.091/ 008.216/ 008.286/ 008.646

GK 2400 009.742/ 011.640

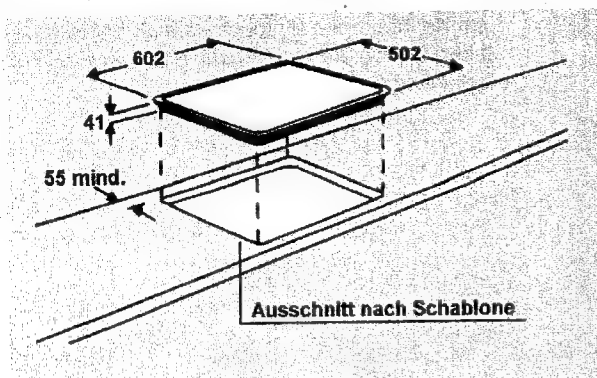
GK 2410 007.394/ 007.395

GK 2411 009.100/ 009.142/ 009.144

GK 5400 009.521/ 009.522/ 009.599

GK 9410 009.600/ 009.604/ 009.632/ 009.642

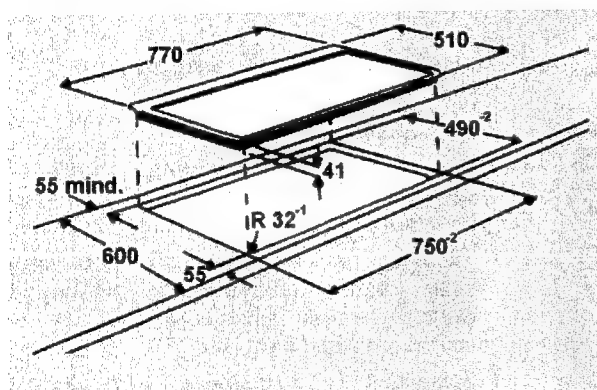
GK 5411 009.643/ 009.648/ 009.707/ 009.940



Glaskeramik-Kochfeld

GK 4400 oval

Prod.-Nr. 008.699



Glaskeramik-Kochfeld

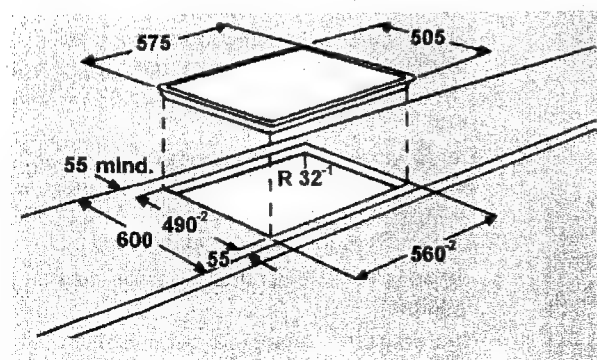
GK 9511

Prod.-Nr.

010.353

010.354

010.355



Glaskeramik-Kochfeld

GK 9411 TC

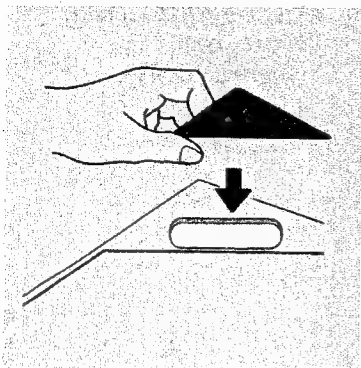
Prod.-Nr.

010.037 (braun)

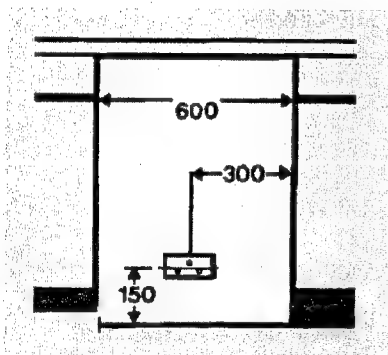
010.241 (weiß)

010.351 (Edelst.)

Montageanleitung



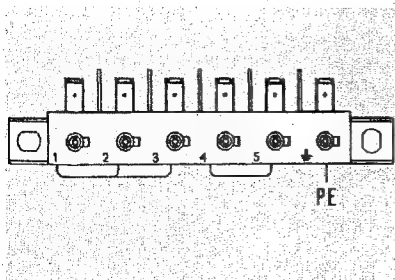
Am Kochfeldrand hinten links muß bei Maturafeldern mit Wrasenaustritt der beiliegende Blinddeckel eingeclipst werden.



Herdanschluß und -einbau

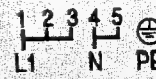
Elektroanschluß

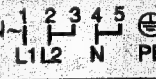
- Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Wenn eine neue Anschlußdose gesetzt wird, sollte diese gemäß Abbildung angebracht werden. Damit ist sichergestellt, daß der Anschluß gut zugänglich ist.
- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes mit einem Kreuzschlitzschraubendreher lösen und Gerätewand abnehmen.
- Die Länge des Anschlußleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, daß das Gerät **vor** dem Einschieben angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muß so bemessen werden, daß er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern des Anschlußkabels auf Zug belastet wird.
- Die Anschlußleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluß gemäß dem Anschlußschema vornehmen.
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.

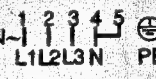


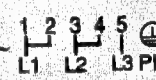
Anschlußmöglichkeiten

1. Heizkörper-Netz 400/230 V, eine Phase mit Mittel-
Nenn- punktleiter (N): Brücken zwischen 1-2-3
spannung: und 4-5. Eine Phase an 1-2-3, Mittel-
230 V ~ punktleiter an 4-5.


2. Heizkörper-Netz 400/230 V, zwei Phasen mit Mittel-
Nenn- punktleiter (N): Brücken zwischen 2-3 und
spannung: 4-5. Eine Phase an 1, eine Phase an 2-3,
230 V ~ Mittelpunktleiter an 4-5.


3. Heizkörper-Netz 400/230 V, drei Phasen mit Mittel-
Nenn- punktleiter (N): Brücke zwischen 4-5. Er-
spannung: ste Phase an 1, zweite Phase an 2, dritte
230 V ~ Phase an 3, Mittelpunktleiter an 4-5.

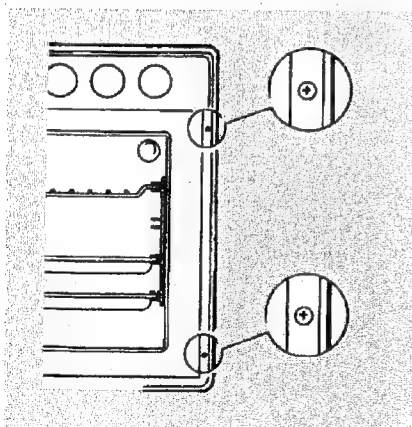
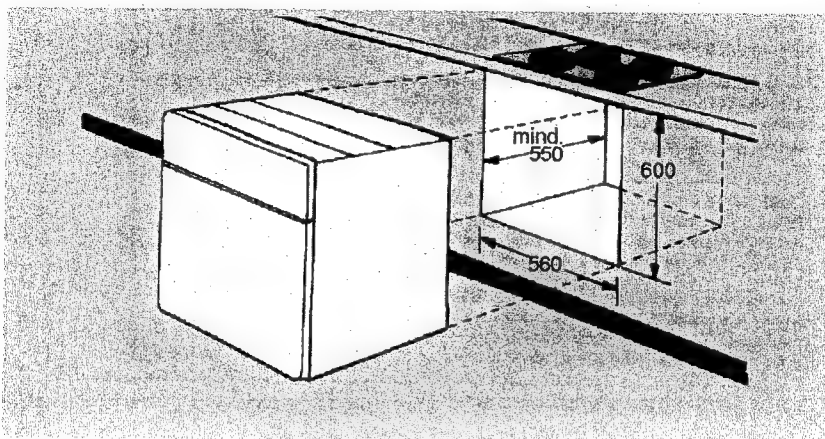

4. Heizkörper-Netz 230/133 V, drei Phasen ohne Mittel-
Nenn- punktleiter: Brücken zwischen 1-2 und
spannung: 3-4. Erste Phase an 1-2, zweite Phase
230 V ~ an 3-4, dritte Phase an 5.



Montageanleitung

Geräteeinbau

Wichtig: Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.



- Die Standsicherheit der Möbel muß DIN 68930 genügen. Die Abmessungen der Nischen sind unbedingt einzuhalten.
- Auf der Rückseite des Gerätes darf in der Nische keine Möbelerückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Den Einbauschränk mit der Wasserwaage eben ausrichten.
- Das Gerät vor die Nische stellen und Systemstecker des Glaskeramik-Kochfeldes bzw. der Kochmulde in die Steckdose am Einbauherd ganz einstecken.
- Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschränk befestigen.
- Anschließend sollten Sie noch eine Funktionsprüfung durchführen.

Technische Daten

Elektro-Einbauherd	Produkt-Nr.	034.400 / 034.587 / 034.588 / 034.891
Abmessungen		
Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	59,6/ 59,4/ 55,2
Einbaunische Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	60/ 56/ mind. 55
Herd Leergewicht, ca.	kg	35
Energierегler/ Ankoсhautomatik	Anzahl	4/ 1
Kombinierbare Kochmulden/ -felder mit Systemstecker		siehe nächste Seiten
Backofen		
Temperaturregler/ Funktionswahlsch.	Anzahl	1/ 1
Einschubebenen*	Anzahl	4
Oberhitze-/ Unterhitzeheizkörper	W	800/ 1000
Grill-/ Ringheizkörper	W	1750/ 2000
Backofenbeleuchtung	W	25
Betriebsarten		
Ober-/Unterhitze	kW	1,8
Oberhitze	kW	0,8
Unterhitze	kW	1,0
Grill (abklappbar)	kW	1,75
Großflächengrill (abklappbar)	kW	2,55
Umluftgrill, max.	kW	2,55
Heißluft	kW	2,0
Auftauen (Heißluftmotor)	W	30
Kühlgebläse	W	26
Innenbeleuchtung	W	25
max. Temperatur	°C	250
Zubehör		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	2
Rost	Anzahl	1
Zeitschaltuhr	Anzahl	1
Elektrischer Anschluß		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V~
Gesamt-Anschlußwert	kW	9,6
Backofen, max.	kW	2,6

*Teleskopauszugschienen auf 3 Ebenen

Technische Daten

Nur folgende Kochmulden und Glaskeramik-Kochfelder dürfen mit dem Einbauherd kombiniert werden:

Kochmulde M 1400

Produkt-Nr.
008.021 (Edelst.)

Kochmulde M 5400

Produkt-Nr.
009.199 (Edelst.)
009.299 (braun)
009.426 (weiß)

Glaskeramik-Kochfeld GK 1400

Produkt-Nr.
008.091 (braun)
008.216 (weiß)
008.286 (schwarz)
008.646 (Edelst.)

Glaskeramik-Kochfeld GK 2400

Produkt-Nr.
009.742 (braun)
011.640 (weiß)

Glaskeramik-Kochfeld GK 2410

Produkt-Nr.
007.394 (braun)
007.395 (weiß)

Glaskeramik-Kochfeld GK 2411

Produkt-Nr.
009.100 (braun)
009.142 (weiß)
009.144 (Edelst.)

Glaskeramik-Kochfeld GK 5400

Produkt-Nr.
009.521 (braun)
009.522 (weiß)
009.599 (Edelst.)

Glaskeramik-Kochfeld GK 9410

Produkt-Nr.
009.600 (braun)
009.604 (weiß)
009.642 (Edelst.)

Glaskeramik-Kochfeld GK 5411

Produkt-Nr.
009.643 (braun)
009.648 (weiß)
009.707 (schwarz)
009.940 (Edelst.)

Glaskeramik-Kochfeld GK 9411 TC

Produkt-Nr.
010.037 (braun)
010.241 (weiß)
010.351 (Edelst.)

Glaskeramik-Kochfeld GK 9511

Produkt-Nr.
010.353 (braun)
010.354 (weiß)
010.355 (Edelst.)

Bestückung der Kochmulden und -felder, Durchmesser und Leistungsaufnahme:

M 1400 Produkt-Nr. 008.021 (Edelst.) vorne links: 18 cm Ø 2,0 kW hinten links: 14,5 cm Ø 1,0 kW hinten rechts: 18 cm Ø 1,5 kW vorne rechts: 14,5 cm Ø 1,5 kW gesamt: 6,0 kW nur vorne Blitzkochplatten

M 5400 Produkt-Nr. 009.199 (Edelst.) 009.299 (braun) 009.426 (weiß) vorne links: 18 cm Ø 2,0 kW hinten links: 14,5 cm Ø 1,5 kW hinten rechts: 18 cm Ø 2,0 kW vorne rechts: 14,5 cm Ø 1,5 kW gesamt: 7,0 kW alle Blitzkochplatten

GK 1400 Produkt-Nr. 008.091 (braun) 008.216 (weiß) 008.286 (schwarz) 008.646 (Edelst.) vorne links: 18 cm Ø 1,7 kW hinten links: 14,5 cm Ø 1,2 kW hinten rechts: 18 cm Ø 1,7 kW vorne rechts: 14,5 cm Ø 1,2 kW gesamt: 5,8 kW

GK 2400 Produkt-Nr. 009.742 (braun) 011.640 (weiß) vorne links: 18 cm Ø 1,7 kW hinten links: 14,5 cm Ø 1,2 kW hinten rechts: 21 cm Ø 2,1 kW vorne rechts: 14,5 cm Ø 1,2 kW gesamt: 6,2 kW

GK 2410 Produkt-Nr. 007.394 (braun) 007.395 (weiß) vorne links: 18 cm Ø 1,7 kW hinten links: 14,5 cm Ø 1,2 kW hinten rechts: 14,5 cm Ø auf 14,5x25 cm 1,8 kW vorne rechts: 18 cm Ø 1,7 kW gesamt: 6,4 kW

GK 2411 Produkt-Nr. 009.100 (braun) 009.142 (weiß) 009.144 (Edelst.) vorne links: 12 cm Ø auf 21 cm Ø 2,2 kW hinten

links: 14,5 cm Ø 1,2 kW hinten rechts: 14,5 cm Ø auf 14,5x25 cm 1,8 kW vorne rechts: 18 cm Ø 1,7 kW gesamt: 6,9 kW

GK 5400 Produkt-Nr. 009.521 (braun) 009.522 (weiß) 009.599 (Edelst.) vorne links: 18 cm Ø 1,8 kW hinten links: 14,5 cm Ø 1,2 kW hinten rechts: 21 cm Ø 2,3 kW vorne rechts: 14,5 cm Ø 1,2 kW gesamt: 6,5 kW alle TopSpeed

GK 9410 Produkt-Nr. 009.600 (braun) 009.604 (weiß) 009.642 (Edelst.) vorne links: 21 cm Ø 2,3 kW hinten links: 14,5 cm Ø 1,2 kW hinten rechts: 17 cm Ø auf 17x26,5 cm 2,3 kW vorne rechts: 14,5 cm Ø 1,2 kW gesamt: 7,0 kW alle TopSpeed

GK 5411 Produkt-Nr. 009.643 (braun) 009.648 (weiß) 009.707 (schwarz) 009.940 (Edelst.) vorne links: 12 cm Ø auf 21 cm Ø 2,2 kW hinten links: 14,5 cm Ø 1,2 kW hinten rechts: 17 cm Ø auf 17x26,5 cm 2,3 kW vorne rechts: 14,5 cm Ø 1,2 kW gesamt: 6,9 kW alle TopSpeed

GK 9411 TC Produkt-Nr. 010.037 (braun) 010.241 (weiß) 010.351 (Edelst.) vorne links: 12 cm Ø auf 21 cm Ø 2,2 kW hinten links: 14,5 cm Ø 1,2 kW hinten rechts: 17 cm Ø auf 17x26,5 cm 2,3 kW vorne rechts: 14,5 cm Ø 1,2 kW gesamt: 6,9 kW alle TopSpeed

GK 9511 Produkt-Nr. 010.353 (braun) 010.354 (weiß) 010.355 (Edelst.) vorne links: 12 cm Ø auf 21 cm Ø 2,2 kW hinten links: 14,5 cm Ø 1,2 kW hinten rechts: 17 cm Ø auf 17x26,5 cm 2,3 kW vorne rechts: 14,5 cm Ø 1,2 kW rechts außen: 14x33 cm 0,12 kW gesamt: 7,02 kW alle TopSpeed bis auf Warmhaltezone

Kundendienst

Sollten Sie Schwierigkeiten mit dem Herd haben, dann verständigen Sie bitte die nächstgelegene Quelle-Kundendienststelle mit Angabe der auf dem Typschild angegebenen Produkt- und Privileg-Nummer.

Wir empfehlen Ihnen, die Nummern in den dafür vorgesehenen Feldern auf dieser Seite einzutragen, damit diese immer griffbereit sind.

Das Typschild des Herdes ist nach dem Öffnen der Backofentür unten bzw. seitlich sichtbar.

Die Anschriften der Kundendienststellen finden Sie im Kundendienst-Verzeichnis oder im aktuellen Quelle-Katalog.

Sollten Sie Fragen und Anregungen haben, so wenden Sie sich bitte an unsere Kundenbetreuung.

Die Anschrift lautet:

**QUELLE Schickedanz AG & Co.
Kundenbetreuung
90750 Fürth**

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Wichtig:

Die Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben.









Quelle-Kundendienst-Anschriften

Region Berlin

- 13347 Berlin-Wedding Groninger Straße 25
12105 Berlin-Mariendorf, Ringstr. 42
12683 Berlin-Marzahn, Rapsweg 53
14482 Potsdam, Gartenstr. 42

Region Nord

- 38114 Braunschweig, Aussigstr. 2
28219 Bremen, Bayernstr. 173
27576 Bremerhaven, Schlachthofstr. 23
29223 Celle, Sprengerstr. 42
26723 Emden, Zweiter Polderweg 14
38644 Goslar, Pracherstieg 2A
22041 Hamburg, Efttingestr. 19
31789 Hameln-Afferde, Langes Feld 25
30165 Hannover, Beiersdorfstr. 6
31137 Hildesheim, Cheruskerring 47
25524 Itzehoe, Lise-Meitner-Str. 23
24113 Kiel, Flintbeker Str. 5
23554 Lübeck, Schwartauer Landstr. 2
21339 Lüneburg, In der Marsch 17
17033 Neubrandenburg, Lindenhof 2 c
24534 Neumünster, Wasbeker Str. 45
26127 Oldenburg, Baumschulenweg 34
18107 Rostock Lütten-Klein, Trellieborger Str. 6
21682 Stade, Freiburger Str. 86 a
38448 Wolfsburg, Heinrichswinkel 7

Region West

- 59755 Arnsberg, Lange Wende 24
33607 Bielefeld, Hofstr. 16 - 22
44791 Bochum, Harpenerstr. 62
44145 Dortmund, Eisenstr. 44
40599 Düsseldorf, Paul-Thomas-Str. 58
47059 Duisburg, Paul-Röcker-Str. 16
45356 Essen, Heegstr. 55 c
58099 Hagen, Kabeler Str. 70
59067 Hamm, Spenglerstr. 15
32429 Minden, Trippeldamm 8
41238 Mönchengladbach, Erfstr. 20
48163 Münster, Borkstr. 20
49084 Osnabrück, Karmannstr. 7
33100 Paderborn, Otto-Stadler-Str. 17
48432 Rheine, Niemannstr. 9
46485 Wesel, Fritz-Haber-Str. 11
42369 Wuppertal, Rosenthalstr. 12

Region Mitte

- 52078 Aachen, Neuenhofstr. 124
53347 Bonn-Alfter OT Oedekoven, Schöntalweg 5
64331 Darmstadt-Weiterstadt, Robert-Bosch-Str. 9
06842 Dessau-Mildensee, Am Scholitzer Acker 8
Frankfurt/Main siehe Offenbach
36043 Fulda, Donaust. 26
34277 Fulda-Brück/OT Berghausen, Crumbacher Str. 56
35398 Gießen, Robert-Bosch-Str. 10
37124 Göttingen-Rosdorf, Rischenweg 5
51643 Gummersbach, An der Schützenhöhe 1a
Kassel siehe Fulda-Brück
56070 Koblenz, Rudolf-Diesel-Str. 2 a
50829 Köln, Hugo-Eckener-Str. 35
04155 Leipzig, Bothestr. 17 - 19
39122 Magdeburg, Friedrich-List-Str. 9
55130 Mainz-Laubenheim, Am Dammweg 23
63069 Offenbach, Schumannstr. 160
57076 Siegen, Bismarckstr. 78
97080 Würzburg, Max-v.-Laue-Str. 20

Region Südwest

- 74321 Bietigheim, Gansäcker 13
79108 Freiburg, Zinkmattenstr. 24
67657 Kaiserslautern, Nordbahnstr. 1
76189 Karlsruhe, Hansastr. 29
67067 Ludwigshafen, Meckenheimer Str. 10
68199 Mannheim-Neckarau, Innstr. 41
74172 Neckarlsulm, Im Klauenfuß 27
77656 Offenburg, Industriest. 4a
75179 Pforzheim, Freiburger Str. 15
88212 Ravensburg, Mülbruckstr. 31
72766 Reutlingen, Am Heilbrunnen 51
66125 Saarbrücken-Dudweiler, Rehgrabenstr. 7
Stuttgart siehe Bietigheim und Waiblingen
89081 Ulm-Jungingen, Buchbrunnenweg 5
78056 Villingen-Schwenningen, Steinbeisstr. 52
71334 Waiblingen-Hegnach, Gottl.-Daimler-Str. 5
67547 Worms, Speyerer-Str. 126

Region Süd

- 91522 Ansbach, Rothenburger Str. 42
86179 Augsburg, Unterer Talweg 40
96052 Bamberg, An der Breitenau 9
95445 Bayreuth, Peter-Henlein-Str. 9
03042 Cottbus, Merzdorfer Weg 33
99091 Erfurt, Mühlgeweg 18
90765 Fürth-Poppenreuth, Heinrich-Stranka-Str. 15
07552 Gera-Bieblach-Ost, WH Altkauf Thüringer Str.
09224 Gröna bei Chemnitz, Pleißer Str. 2
02694 Guttau b. Bautzen, Am Bahnhof
01809 Heidenau bei Dresden, Hauptstr. 44
07745 Jena-Göschwitz, Am Zementwerk 7
87437 Kempten, Porschestra. 10
84030 Landshut-Ergolding, Festplatzstr. 16
80935 München, Waldmeisterstr. 35
90451 Nürnberg, Wertachstr. 35
01471 Radeburg b. Dresden, Bärwalder Str. 2
93059 Regensburg, Vilsstr. 26
94315 Straubing, Schlesische Str. 148
83278 Traunstein-Traunstorf, Kreuzstr. 6

Österreich

- 6850 Dornbirn, Im Schwefel 67
8020 Graz, Asperngasse 2
6020 Innsbruck, Bodengasse 2
9020 Klagenfurt, Ankershofenstr. 41
3500 Krems, Hohensteinstr. 17
4021 Linz, Industriezeile 47
8700 Leoben, Judendorferstr. 64
7400 Oberwart, Wiener Str. 59
5020 Salzburg, Rupertgasse 3
9800 Spittal/Drau, 10. Oktober-Str. 22
1110 Wien, Rinnböckstr. 50

Die Telefon-Rufnummer unseres Quelle-Kundendienstes bitten wir dem örtlichen Fernsprechnachbuch bzw. dem Quelle-Katalog zu entnehmen

Stand 05/98

Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit. Die Dauer der Garantie richtet sich nach unserem zum Zeitpunkt des Kaufs gültigen Angebot. Ist keine längere Frist angegeben, so beträgt die Garantiezeit 6 Monate.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen ausgedruckt und liegen in unseren Verkaufshäusern bzw. Verkaufsstellen aus.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

 **Quelle**

35670-8601

Elektro-Einbauherd
Privileg 4650 Duo

Produkt-Nr. 034.400 braun
034.587 weiß
034.588 schwarz
034.891 Edelstahl